

東京くらしねっと

令和5年

7・8

No.284 月号

2023年7月1日発行

今月の話題 **デジタル遺品で困らないために**

テストレポート **誤った使用方法によるIHクッキングヒーターの事故に注意!**

相談の窓口から **高齢者の自宅売却トラブルが増えています!**
～リースバック契約の注意点～



東京都消費生活総合センター
相談窓口のご案内

☎ **03-3235-1155**

受付時間 月曜～土曜
9:00～17:00
(祝日・年末年始を除く)

〒162-0823 新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ16階 ●JR・東京メトロ・都営地下鉄「飯田橋」すぐ

お近くの消費生活相談窓口につながります
消費者ホットライン 局番なし **188**

東京の消費生活に関する情報サイト **東京くらしWEB**
<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/>

検索Q



デジタル遺品で困らないために



デジタル遺品を考える会代表／
記者

ふる た ゆう すけ
古田 雄介

スマートフォン（スマホ）やSNS（交流サイト）、ネット銀行に〇〇ペイなど、最近はデジタルの道具が暮らしにすっかりなじんできましたね。持ち主に不幸があると、それらは「デジタル遺品」となってしまいます。

さてこのデジタル遺品、どのように対応すれば良いのでしょうか？

デジタルの持ち物も遺品になる

最近では年代を問わず、デジタルを利用することが日常的になっていきます。持ち主に不幸があるとそれらは、デジタル遺品として残ってしまいます。

デジタル遺品に厳密な定義はありませんが、デジタル環境を通してしか実態がつかめない遺品を指すと考えるとよいでしょう。大きく分けると2つ、①亡くなった人が持っていたスマホやパソコンなどのデジタル端末の内部に残るもの（デジタル写真や受信したメール、作成したファイルなど）と、②インターネット上に残るもの（SNS（交流サイト）の投稿、動画や音楽の配信サービス等のサブスク（※）契約など）があります。加えて、ネット銀行やネット証券の口座情報を含めることもあり、多岐にわたります。

本質的には従来の遺品と何ら変わらないのですが、近年はデジタル遺品の整理に困る遺族が増えているのも事実です。

※サブスク：サブスクリプションの略。定額を定期的に支払うことで、一定期間、商品やサービスを利用することができるサービス

デジタル遺品の整理に困る遺族が増えている

60代のある女性は、夫が亡くなったときに夫のスマホのパスワードが分からずに困り果ててしまいました。スマホの中には家族で撮った大切な写真がたくさんありました。思い出の写真を手元に置きたいのに、それらに触れられません。思い付く限りのパスワードを入力していると、スマホのセキュリティ設定により、スマホが工場出荷時の状態（初期の状態）に戻ってしまったといいます。

また、70代の男性は兄の遺品を片付けているときに、サブスク契約の解約に苦労したといいます。遺族として兄のクレジットカードの解約を申請したところ、「債務が残っているから解約できません」と言われました。その債務がサブスク契約のことを指していることは分かりましたが、具体的にどの契約かは教えてくれなかったそうです。サブスク契約は、契約者が亡くなっても自動更新される場合が多いので、誰かが解約しない限り支払いが続いてしまいます。兄のパソコンのメール履歴をくまなく調べて、サブスク契約の事業者を見つけ出すのに1ヵ月以上か

かったそうです。

デジタルが生活と切り離せなくなっている現在、こうした問題は今後増えていくと思われます。

いざというときに自分が困らない、あるいは家族を困らせないために、デジタル遺品の特性を知って、対応方法を身につけておきましょう。

デジタル遺品は見えにくい

デジタル遺品の特性は大きく分けて3つあります。1つ目の特性は、持ち主以外からは見えにくいことです。

デジタルには形がないので、どれだけ大量の情報であっても、あるいはどれだけ重要な情報であっても外部からは分かりません。故人のノートパソコンの電源を入れてみたら数万冊分の書籍に匹敵するデータが見つかるといったこともあります。インターネット上に、ネット銀行やネット証券の口座が遺族に気付かれないまま放置されるというケースも珍しくありません。

それならば、重要な書類や大切にしたい形見を従来の遺品と同様に「見える化」してしまえば、デジ

タルだからと特別視する必要はなくなるわけです。預金口座が見つかれば金融機関に相談すればいいですし、サブスク契約が見つければ事業者に問い合わせるだけ。思い出の写真は印刷して手元に置いておけます。

このデジタル遺品の「見える化」が対応策の基本になります。

要のスマホは簡単には開かない

では、「見える化」すべきデジタル遺品がどこにあるかですが、スマホや自宅のパソコン、会社の外付けハードディスク、インターネット上の各種サービスなど、探すべき場所は状況によりさまざまです。そして、それらのデジタル端末に鍵がかかっている（パスワードで保護されている）場合は、パスワードを見つけて解錠（ロック解除）する必要があります。

それらの機器のなかで、現在最も重要な存在になっているのはスマホです。通話やチャット、メールといったコミュニケーションの履歴が集約されます。また、「○○ペイ」と呼ばれるQRコード決済サービスはスマホで使うことを前提に提供され

ています。

もちろん余計な詮索は避けるべきですが、「デジタル遺品を「見える化」するならば、持ち主のスマホをチェックするのが最も確実で効率的な方法といえるでしょう。

ただし、スマホのセキュリティは非常に強固です。強固な上に、パスワードを入力を10回連続で誤ると自身を消去する設定が選べる機種もあり、やみくもな入力には危険です。

デジタル遺品の要であるスマホの解錠はとても難しい。これがデジタル遺品の2つ目の特性なのです。

なお、タブレット端末もスマホと同等の強固な仕組みを備えています。対してパソコンはロックを解除する方法が複数あります。パソコンのロックで困っている場合は、パソコントラブルのサポート会社やパソコンに詳しい家族に相談してみるのがいいかもしれません。

スマホのスペアキーを作ろう

遺族の立場でみると、パスワードが分からない故人のスマホは鍵が開かない故人の部屋と同じようなものです。しかもその部屋は鉄壁で四方を囲まれていると思って

ください。

この状態を解決できる専門会社は世界でも数えるほどしかなく、依頼できても解錠までに1年以上かかることも珍しくありません。費用は成功報酬で数十万円かかります。

ですから、スマホの持ち主に何かあっても家族がスマホだけは開けるように備えておくことが何より大切です。実はここがデジタル遺品対策の最大のポイントとなります。

そこでお勧めしたいのが「スマホのスペアキー」を作ることです。

■スマホのスペアキーの作り方



パスワード部分に修正テープを2～3回走らせませす

必要なものは、表面がつるつるした名刺大の厚紙と油性ペン、修正テープです。ご自分の名刺の余りがあればそれで構いません。まずは厚紙をお持ちのスマホの

特徴と、設定しているパスワードを書き込みます。

次にパスワード部分にだけ修正テープを2〜3回走らせてください。1回だけでは透けてしまうので、しっかりと重ねることが肝心です。紙が薄い場合は裏面にも同じ処置を施して裏からの透けも防ぎましょう。これでパスワード部分だけがスクラッチカードのようになりました。これでスペアキーができました。

これを預金通帳や保険証書といった、遺品整理時に必ずと言ってよいほど探される重要書類と一緒に保管すれば完了です。



他の重要書類と一緒に保管しましょう

有事には他の重要書類と一緒に発見され、コインなどで修正テープを削ってもらうことでスマホの

パスワードが伝わる仕組みです。

道具が揃えばものの1分で作れますし、効果は自分でパスワードを変更するまでずっと持続します。また、何かあってもパスワードを変更して対処できます。とても効率が良いので強くお勧めします。

もちろん、スマホだけでなく、パソコンや大切なSNSの情報などを記載することも有効です。それぞれの環境に合わせて工夫してみてください。

デジタル遺品への対応は整備途上

デジタルが世の中に浸透してまだ30年程度しか経っていないので、デジタル遺品への対応方法は整備途上です。実はそれが、デジタル遺品の最大の問題なのです。もはや暮らしに欠かせない道具となっているのに、死後のことはこれから固めていく段階にある。そのアンバランスさが3つ目の特性といえます。

以上のようなデジタル遺品の3つの特性を踏まえて、デジタルの大切な持ち物について日頃から家族や近い人と話し合っておくことが大切だと思います。

[次号の今月の話題は「防災の備え」についてです。]

今月の話題

「デジタル遺品」の関連図書・資料を紹介

図書資料室から



デジタル遺品の探しかた・しまいかた・残しかた+隠しかた

伊勢田 篤史／古田 雄介 著 (日本加除出版)

図書

家族が亡くなった際に、「いかにして、デジタル遺品を探して、処理すべきか」を中心に解説。「本人・遺族等がやるべきこと、タイミング」などが分かる対応フロー図から始まり、デジタル遺品の対象物ごとに「探しかた」「しまいかた」「残しかた」の順に丁寧に説明した1冊。

いちばんやさしい 身近な人が亡くなった後の手続き・届け出

阿部 尚武／西尾 浩一／石倉 雅恵 著 (ナツメ社)

図書

身近な人が亡くなった後に発生する手続きを、優先度の高い順に解説。役所に提出する書類の様式や記入例を掲載し、書き方のポイントや気を付けるべき点も説明。加えて、近年トラブルが増加しているデジタル遺品の整理や扱い方、生前にできる対策についても紹介。

今から始める生前整理 ウェブ版国民生活 2021年11月号

(独立行政法人国民生活センター)

資料

特集「今から始める生前整理」の中で、デジタル遺品とは何か、デジタル遺品の整理の仕方、トラブルの際の対策などについて、分かりやすく説明。

読んでみて! 話題の新作図書

世界が面白くなる! 身の回りの数学

佐々木 淳 著 (あさ出版)

好き嫌いの分かれる数学。この本は、身の回りの物や事象に数学がどのように取り入れられているかを解説することで、数学の奥深さや楽しさを紹介。つい誰かに話したくなる数学の話が満載! 読めばアナタも“数学沼”にハマるかも…。

図書資料室利用案内

※利用時間と利用方法を
変更する場合があります

東京都消費生活総合センター(飯田橋)

新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ15階

☎03-3235-1179

【利用時間】月～木 9:00～17:00
金 9:00～20:00
土 10:00～17:00

【休室日】日曜・祝日・年末年始・
蔵書点検期間

東京都多摩消費生活センター(立川)

立川市柴崎町2-15-19

東京都北多摩北部建設事務所3階

☎042-522-5119

【利用時間】月～金 9:00～17:00

【休室日】土曜・日曜・祝日・年末年始・
蔵書点検期間

●利用方法

閲覧…どなたでも(開架式)

貸出…都内在住・在勤・在学の方対象
(図書5冊、DVDなど3本まで2週間)

※閲覧のみの資料もあり

身分証明書等の提示で利用者カード
を発行

誤った使用方法による IHクッキングヒーターの事故に注意!

IHクッキングヒーターは火を使わない調理機器にもかかわらず、火災などの事故が毎年発生しています。そこで、東京都は、事故を防止するため、アンケートにより消費者の使用実態を調査し、実態を踏まえた安全性に関する試験を実施しました。



● アンケート調査^{*1}結果(抜粋)

① 調理中に発煙・発火したなどの危険な経験をした人は**15.0%**

そのうち、発煙・発火の主な原因は、

- 汚れ防止シートを使用していた **3.6%**
- その場を離れていたため、加熱しすぎている **32.8%**

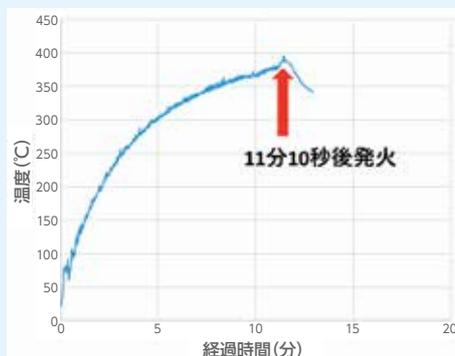
② 取扱説明書を確認していないと回答した人は**53.4%**

※1 アンケート調査対象：都内在住で20歳以上の男女2,000人

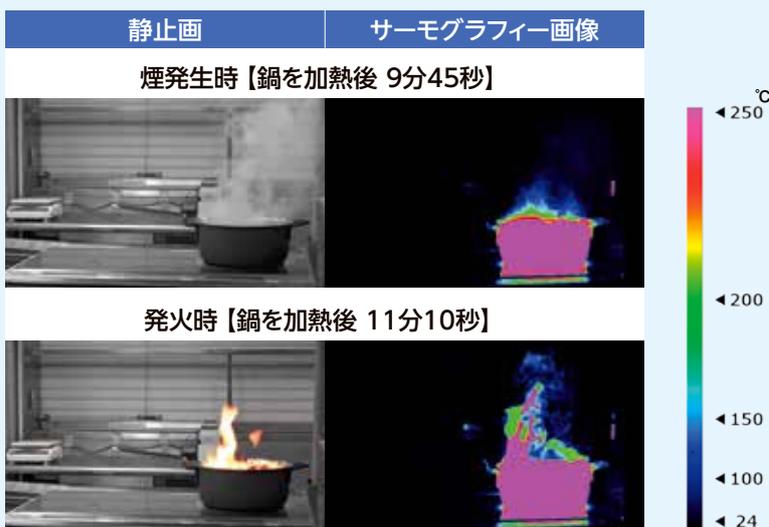
● 安全性に関する試験結果(抜粋)

アンケート結果を踏まえ、「汚れ防止シートを使用して油を加熱」という状況を再現して、試験を行いました。

汚れ防止シート^{*2}を鍋の下に敷き、鍋に油を入れて加熱した結果、9分45秒で発煙し、11分10秒で発火しました。



※2 天然鉱物の一種であるマイカ(雲母)製のシートを使用



● 消費者へのアドバイス

- ① 調理中に**その場を離れない**ようにしましょう。
- ② 揚げ物調理の際は特に**注意**しましょう。
- ③ 取扱説明書などの**注意表示を必ず確認**し、適切に使用しましょう。
- ④ **やけどに注意**しましょう。



詳細は東京暮らしWEB 「誤った使用方法によるIHクッキングヒーターの事故に注意!」

https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/anzen/test/ih_press.html



問い合わせ 東京都生活文化スポーツ局 消費生活部 生活安全課 ☎03-5388-3082

受講無料・要申込

- 対象は都内在住または在勤、在学の方
- 当日の参加申し込み不可
- 定員ありの講座について：応募者多数の場合は抽選、定員に満たない場合は締切日以降も受付

講座案内



消費者問題マスター講座 (全13回) 定員なし

消費者問題について体系的に知識を習得し、地域や職場などで消費者教育等の推進に中心的な役割を果たす人材の育成を目的とした連続講座です。

実施内容・日程

第1回 消費者市民・団体	第2回 消費生活行政	第3回 製品安全	第4回 契約(民法)	第5回 契約(消費者契約法)
第6回 金融・投資商品	第7回 特定商取引法	第8回 SDGs	第9回 食品表示	第10回 高齢者被害
第11回 エシカル消費	第12回 IT社会	第13回 消費者被害		

日程 令和5年9月から12月まで ※同一期間内の特定日時に録画配信もあり
詳細は、ホームページ「東京くらしWEB」を参照

応募要件 次の要件をすべて満たす方

- 消費者問題に関心があり、地域・職場などにおいて積極的に活動する意欲があること
- 全13回のうち、9回以上受講できること

受講方法 Microsoft Teamsによるオンライン配信

①ライブ配信 各講座のライブ配信をご自宅などで視聴 ■時間：19:00～21:00	②録画配信 ①の録画映像を、ご自宅などで視聴 ■時間：14:00～16:00
---	--



※公的資格を証するものではありません。

申込方法

電子申請 東京都 募集中の講座 検索 申込締切 8月10日(木) 受信有効

https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabитай/koza/center/koza_m230622.html

※8月24日(木)までに申込者全員に受講方法をメールで通知



問い合わせ 東京都消費生活総合センター 活動推進課 学習推進担当「マスター講座担当」 ☎03-3235-1157

※電子申請が困難な場合はご相談ください。

実験実習講座

講座	講師	会場・日時	
教えます! 家電リセットのミ・カ・タ ～製品事故にあわないために～ 定員あり	東京都消費生活 総合センター 技術支援担当職員	飯田橋会場(消費生活総合センター) 9月15日(金) 13:30～16:00 ●定員 32名 ●会場受講 ●申込締切 9月1日(金) (受信有効) 9/8(金)までに、メールにて 抽選結果を通知	立川会場(多摩消費生活センター) 9月8日(金) 13:30～16:00 ●定員 16名 ●会場受講 ●申込締切 8月25日(金) (受信有効) 9/1(金)までに、メールにて 抽選結果を通知
		申込方法 電子申請 東京都 募集中の講座 検索 https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabитай/koza/info.html	

食育講座

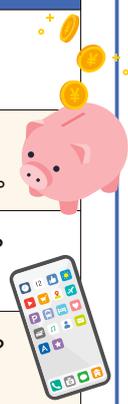
講座	講師	日時
東京都における地産地消の推進 ～地産地消って何がいの?～ 定員なし	東京都産業労働局 農林水産部 食料安全課 職員	9月1日(金) 正午～9月19日(火) 正午 ●YouTube(アーカイブ配信) ●申込締切 8月23日(水) (受信有効) 講座前日までに、メールにて視聴用URLをお知らせ
申込方法 電子申請 東京都 募集中の講座 検索 https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabитай/koza/info.html		

実験実習講座(飯田橋会場) 問い合わせ
東京都消費生活総合センター 実験実習講座担当
新宿区神楽河岸1-1 セントラルプラザ16階 ☎03-3235-1157

実験実習講座(立川会場)・食育講座 問い合わせ
東京都多摩消費生活センター 実験実習講座または食育講座担当
立川市柴崎町2-15-19 東京都多摩北部建設事務所3階 ☎042-522-5119

※電子申請が困難な場合はご相談ください。

No	講座名	視聴オススメ学年	内容
1	たいせつなお金について知ろう	小学1～3年生	お金はどうして大切に使わないといけないの？クイズやお話を聞いて、お金のやくわりについて学びましょう！
2	かしこいお金の使い方を学ぼう	小学4～6年生	お金の大切さを学んだら、かしこくお金を使ったり、貯めたり、増やしたりする方法をお家の人と考えていきましょう。
3	ネットのルール《きほん編》	小学1～3年生	ネットで動画を見たり、調べたり、いろいろできて楽しいよね!? 楽しくべんりに使うためのルールを学ぼう。
4	ネットのルール《使ってみよう編》	小学4～6年生	便利なインターネットだけ使い方をまちがうと大変なことに!? 楽しく安全にネットやSNSを使う方法を知っておこう。
5	そのドリンク、お砂糖何グラム!? 糖度を調べてみよう	小学4～6年生	夏休み、つい冷たくてあまい飲み物をたくさん飲んでいない!? 実験やお話を通して、お砂糖についてくわしくなってみよう。
6	牛もよろこぶ! 多摩の牧場の地産地消の取り組み	小学4～6年生	食品工場から出る野菜やおからなどをエサにしたり、牛フンをたい肥にして近くの農園で使ってもらったりと、牛にも地域の人たちにもやさしい“地産地消”の取り組みを教えてください。
7	知ってた!? 多摩地域のごみのゆくえ	小学4～6年生	家や学校で出たごみはどこに行くの? ごみの捨て方やリサイクルの大切さを考えよう。
8	今日から始めよう! エシカル消費	小学4～6年生	地球やすべての生き物に優しい生活を目指して、身近なところから始められるエシカル消費を探してみよう。



※1回のみ受講も可能 ※「視聴オススメ学年」を設けていますが、どの講座を見ていただいてもOK! ※各講座45分から60分程度

対象 都内在住・在学の小学生と保護者のペア

視聴方法 YouTube (アーカイブ配信)

配信期間 7月31日(月) 正午から8月28日(月) 正午まで ※配信前日までに視聴用URLをお知らせ

申込方法 電子申請 [東京都 募集中の講座 検索Q https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabitai/koza/info.html](https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabitai/koza/info.html)

申込締切 7月23日(日) 受信有効



問い合わせ

東京都多摩消費生活センター 親子夏休み講座担当 ☎042-522-5119
〒190-0023 立川市柴崎町2-15-19 東京都北多摩北部建設事務所3階

※電子申請が困難な場合はご相談ください。

東京都計量検定所 夏のイベント



お知らせ

WEB版「親子はかり教室」

開催期間 令和5年7月15日(土) から
9月14日(木) まで

開催場所 <https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabitai/koza/keiryo/>



- 内容**
- 「はかる(計量)」に関する内容及び計量検定所の紹介
 - 身近にある品物を使った「棒はかり」の工作

100円ショップなどで購入可能な品物を使った棒はかりの作成手順を紹介しますので、工夫を加えてオリジナルの棒はかりを作成してみてください。

東京都計量検定所で実施する「親子はかり教室」

開催日時 令和5年8月2日(水)・3日(木)・4日(金)
13:30～16:00

開催内容 「棒はかり」の工作、計量検定所の施設見学ほか

開催場所 東京都計量検定所(江東区新砂3-3-41)

募集対象 都内在住・在学の小学生およびその保護者、抽選で各日20組40人

申込方法 申込方法や開催方法の詳細については、令和5年6月末に下記URLで公開
<https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/manabitai/koza/keiryo/>

問い合わせ 東京都計量検定所 管理指導課 ☎03-5617-6643



高齢者の自宅売却トラブルが増えています！ ～リースバック契約の注意点～



築40年のマンションで、年金暮らしをしています。3日前に自宅に不動産業者が訪れ、「古いマンションは将来売れなくなる。早いうちに売却した方が良い。」「800万円で買い取る。その後は、毎月12万円の家賃を支払って住み続けられ、管理費や修繕費、固定資産税がかからなくなるのでとても有利だ。」と勧誘されています。自宅を売却する予定はありませんでしたが、売却した方が良いのか分からなくなり困っています。



自宅を売却した後、毎月賃料を支払って賃貸住宅として住み続けるサービスを「住宅のリースバック」と言い、不動産の売買契約と賃貸借契約、2本立ての契約（リースバック契約）を締結します。

数年後に高齢者施設に住み替えるまで一時的に住み続けるなど、リースバック契約に適した事例もありますが、注意すべき点も多く、理解できないまま契約するとトラブルにつながります。

トラブルを防止するため、契約する前に次の点をきちんと確認しましょう。

❖売却について

- 売却価格が相場よりかなり安くなっていないか。

- 契約後に自宅の買い戻しに応じてもらえるのか。
- 売却時に測量、耐震補強などの経費や事務手数料等がどのくらいかかるのか。また、その相場はどのくらいか。

❖賃貸借契約について

- 賃貸借契約期間および更新はどうなっているか。
- 売却額は家賃の何年分になるのか。

その場ですぐに契約せず、必ず家族や信頼できる身近な人に相談して決めるようにしましょう！ 困ったときは消費生活センターにご相談ください。

<参考>国土交通省「住宅のリースバックに関するガイドブック」
<https://www.mlit.go.jp/report/press/content/001487923.pdf>

相談窓口のご案内… ☎03-3235-1155

ナス



夏の代表野菜といえば、トマトやキュウリと並んで、ナスが挙げられます。今日ではナスは年間を通して生産され、いつでも食べることができますが、旬は7～8月です。東京都産のナスは8月をピークに、6月から11月頃まで生産されています。

ところで、皆さんはナスをどのように保存されているでしょうか。長く持たせようと冷蔵庫で低温保存するという

方もいらっしゃるかと思いますが、実はナスは低温が大の苦手です。もし1℃で保存した場合、2～3日過ぎると褐変が始まり、次第に軟化していきます。夏の高温期に収穫されたナスは特に低温に弱いため注意したいところです。**貯蔵に適した温度は10～15℃です。冷蔵庫で保存する場合は比較的温度的の高い野菜室を活用しましょう。**また、乾きにも弱く、水分が抜けるとすぐに艶がなくなります。結露しない程度に保湿することを心がけてください。

とはいえ、一番お薦めなのは、新鮮なものを早めに召し上がることです。**購入の際には、表面に艶があり、ヘタの切り口が変色していないものを選びましょう。**

資料提供：(公財)東京都農林水産振興財団 東京都農林総合研究センター

東京都産の旬な食材情報はこちら！

都民の皆様へ東京の農林水産物の魅力を伝え、味わい、体験していただけるよう、(公財)東京都農林水産振興財団では、**ウェブサイト「とうきょうの恵み TOKYO GROWN」**を開設しています。東京都産食材が味わえるこだわりのレストランや旬の野菜・果物、加工品等の特産物情報など、東京の農林水産情報をふんだんにお届けしますので、ぜひご覧ください。

詳しくは **TOKYO GROWN**

